NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44: du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances

C'est Halloween!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Chou rouge vinaigrette		Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf *S/viande : crêpe au fromage*	Colin d'Alaska sauce agrumes		Croq végétarien fromage épinard VÉGÉ	Emincé de dinde à l'orange *S/viande : colin d'Alaska pané*
	Haricots verts braisés	Blé BIO		Poêlée de légumes	Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Vache qui rit			Mimolette
DESSERT				Banane BIO	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée : chou rouge, carotte, oignon / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Croisillon au fromage	Salade coleslaw BIO		Céleri râpé sauce fromage blanc	Salade de riz des incas BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti *S/viande : nuggets de blé*	Hachis Parmentier *S/viande : parmentier de poisson*		Couscous de légumes VÉGÉ	Colin meunière
	Petits pois cuisinés BIO	***		Semoule BIO	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER		Brie			
DESSERT	Orange			Moelleux citron	Pomme



BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES